





Chef's Recommendations

- 1 Breast of Chicken Parmigiana 550 Panko crumbed topped with tomatoes concassé, mozzarella glaze อกไก่ชุบเกล็ดขนมปังเคลือบด้วยซอสมะเขือเทศกับมอสชาเรลล่า
- 2 Slow Braised Beef in Massaman Curry Tender beef and potatoes in sweet curry มัสมั่นเนื้อ 650
- 3 Roasted Parma Ham Wrapped Pork Tenderloin
 With caramelized apples and red wine jus
 สันในหมูห่อพาร์มาแฮมกับแอปเปิ้ลคาราเมลและซอสไวน์แดง

Words meaning to assist you in ordering

Gai Chicken Poo Crab Fish Pla Goong Prawn Pork Moo Nue Beef Squid Muag Talay Seafood





Vegetarian dish — Contains nuts — Spicy X Surcharge 50% for half/full board Should you have any dietary restrictions or allergies, please inform our wait staff



4Por Pia Tod Vegetable or Goong
Vegetable or prawns spring rolls with sweet plum sauce
ปอเปียะโบราณทอด หรือ ปอเปียะกุ้งใบชะพลู190 / 260

5 Nachos
Crispy corn chips topped with cheese, tomatoes, avocado and sour cream

 6 Peek Gai Tod Nampla
 250

 Crispy fried chicken wings and spicy Thai dipping sauce

 ปีกไก่ทอดน้ำปลา

แผ่นข้าวโพดกรอบ คลุกกับชีสซาวครีม และชาลซ่ามะเขือเทศ

ปลาหมึกหรือกุ้งชุบแป้งทอด

7 Balinese Satay
Marinated prawns, chicken and beef satay served with peanut sauce
สะเต๊ะรวม กุ้ง ไก่ เนื้อ

8 Panko Crumbed Squid or Prawns
Deep fried squid or prawns with tartar sauce



Vegetarian dish Contains nuts Spicy Surcharge 50% for half/full board Should you have any dietary restrictions or allergies, please inform our wait staff



9	Vivra Wirmann Conford	
	Yum Wunsen Seafood Locally sourced seafood with spicy glass noodles	290
	and butterfly pea ยำวุ้นเส้นซีฟู๊ดดอกอัญชัน	120
10	Thai Pomelo Salad Grilled Norwegian salmon on pomelo salad and lemon honey dressing ยำสัมโอทรงเครื่องปลาแชลมอนย่าง	290
11	Char Grilled Australian Beef Salad Char grilled sirloin of beef, chili paste and Thai herbs ยำเนื้อย่างสมุนไพร	290
12	Seasonal Regent Garden Salad Organic greens and French dressing สลัดผัก	290
13	Greek Salad Cucumber, tomatoes, red onion, bell pepper, olives and feta สลัดผักกับเฟต้าชีส และมะกอก	290
14	Caesar Salad Classic romaine lettuce, poached egg, crispy bacon, crouton parmesan and anchovy dressing สลัดซีซ่ากับไข่ดาวน้ำ	320
15	Regent Retro Prawn Cocktail Succulent prawns and cocktail sauce ค็อกเทลกุ้ง	350
16	Smoked Tasmanian Salmon and Avocado Salad On red coral, capers and cocktail dressing สลัดปลาแชลมอน	350
17	Yum Poo Nim Deep fried soft shell crab on green mango salad สลัดปูนีม	590
i de		PARA

Vegetarian dish Contains nuts Spicy Surcharge 50% for half/full board Should you have any dietary restrictions or allergies, please inform our wait staff



18 Cream of Tomato Soup Rich with a hint of garlic, basil and cream served with garlic bread ชูปมะเขือเทศ

220

W.

19 Prawn Bisque Local lobster with whisper of cognac and cream served with garlic bread ซุปครีมกุ้ง

20 Cream of Crab and Sweet Corn Coconut Soup Local coconut and organic corn ซุปข้าวโพดเนื้อปู 260

260

21 Coconut and Butternut Pumpkin Soup With a hint of spice ชุปฟักทอง

290



22 Tom Kha Gai / Talay Coconut cream with chicken or seafood, flavored with Thai herbs and lime ตับข่าไก่หรือทะเล 250/310

23 Tom Yum Goong / Talay
Typical Thai soup with prawns or seafood,
Thai herbs and young coconut
ตับยำกังมะพร้าวอ่อน







Vegetarian dish — Contains nuts — Spicy — Surcharge 50% for half/full board Should you have any dietary restrictions or allergies, please inform our wait staff

Curry Dreams

250/300 Gaeng Kiew Wan Gai / Goong Green curry chicken or prawns and Thai eggplant served with steamed jasmine rice or noodles ขนมจีนแกงเขียวหวานไก่, กุ้ง **Gaeng Leang Pla** 300 Spicy and sour yellow curry with local sea bass and coconut shoots แกงเหลืองปลากะพงยอดมะพร้าว 26 Massaman Gai Tod Curry 320 Southern Siam style sweet curry with boneless chicken, potatoes and roti bread มัสมั่นไก่ทอด+โรตี **Gaeng Poo** 420 Red curry, local blue crabmeat served with rice noodles ขนมจื่นน้ำยาปูใบชะพลู



Thai Favorites



Asian Rice & Noodles



Should you have any dietary restrictions or allergies, please inform our wait staff

Vegetarian dish Contains nuts J Spicy

Surcharge 50% for half/full board



41Margherita300Mozzarella, tomatoes and basilพิชช่า มะเขือเทศ และใบโหระพา



42 Diavola 330 Spicy Italian salami, tomatoes, olives and mozzarella พืชช่าไดโวล่า







44 Frutti di Mare 360 Seafood, tomatoes, olives and mozzarella พิชช่าชีฟีเด

Vegetarian dish Contains nuts Spicy Surcharge 50% for half/full board Should you have any dietary restrictions or allergies, please inform our wait staff



Select your pasta, served "al dente": spaghetti, penne or fettuccine with your choice of sauce.

45	Napoletana Rich tomato, basil and parmesan ชอสมะเขือเทศ	260	Ø
46	Aglio, Olio e Peperoncino With garlic, sundried tomato, sweet basil, anchovy and dried chili ชอสน้ำมันมะกอกผัดกับกระเทียม พริกแห้ง ปลาแองโชวี่	300	Ø
47	Carbonara With bacon, egg, cream and parmesan ครีมชอส เบคอน และชีส	320	
48	Bolognese Classic beef sauce and parmesan ชอสเนื้อ และชีส	350	
49	Norwegian Salmon or Pacific Tuna Pine-rut basil pesto ปลาแชลมอนหรือทูน่าย่าง + เพสโตชอส	490	



Sandwiched & Burgers

All served with French fries

50	Toasted Ham & Cheese Grilled ham & cheddar แชนด์วิชแฮมกับชีส	250
51	Regent Club Sandwich Chicken breast, bacon, cheddar, fried egg แชนด์วิช อกไก่ ไข่ดาว เบคอน และ ชีส	360
52	Classic Cheese Burger Prime beef with cheddar, onion marmalade เบอร์เกอร์เนื้อและซีส	360
53	Crispy Panko Chicken Burger Chicken breast with garlic aioli sauce เบอร์เกอร์อกไก่กรอบกับซอสเกระเทียมไอโอลี่	360
54	Hawaiian Burger Prime beef with pineapple, cheddar, bacon	360

เบอร์เกอร์เนื้อ เสิร์ฟพร้อมชีส สับปะรดย่าง และเบคอน



Vegetarian dish — Contains nuts — Spicy — Surcharge 50% for half/full board Should you have any dietary restrictions or allergies, please inform our wait staff

From the Grill

55	Char Grilled Sea Bass with lemon caper butter เนื้อปลากะพงขาวย่าง	500	
56	Pan Seared Atlantic Salmon or Pacific Tuna สเต๊กปลาแชลมอนหรือปลาทูน่า	550	X
57	Sirloin of Australian Beef 220g, char grilled to your liking สเต็กเนื้อสันนอก	600	X
58	Roasted 3-Bones New Zealand Rack of Lamb Served medium, pan jus, and mint jelly	790	X



ชี่โครงแกะนิวซีแลนด์ย่าง

From the Crill

59 Roasted Canadian Lobster Tail With brandy butter or green curry cream sauce กังมังกรแคนาดากับซอสเนยหรือซอสแกงเขียวหวาน

800

60 Australian Beef Tenderloin 220g, char grilled to your liking สเต็กเนื้อสันในย่าง

800

61 Surf and Turf 220g
Australian fillet char grilled topped with king prawn and lobster sauce

เนื้อย่างถ่านพร้อมกุ้งแม่น้ำและซอสลอบสเตอร์

850

Choice of 2 side dishes
Sautéed mushrooms ผัดเห็ด
Potato wedges/sour cream มันฝรั่งทอด
French fries เฟรนด์ฟราย
Buttered seasonal vegetable ผัดผักเนย
Baked cheese potato มันฝรั่งอบชีส
Crispy fried onion ring aioli หอมทอดกรอบ
Fries topped with cheese มันฝรั่งทอดราดชีส
Lyonnaise potatoes มันฝรั่งผัดสไตล์ฝรั่งเศส





Choice of 1 sauce

Green peppercorn ซอสพริกไทย Mushroom ซอสเห็ด Red wine jus ซอสไวน์แดง Lemon butter ซอสเลมอน Garlic butter ซอสเนยกระเทียม Sweet chili plum น้ำจิ้มบ๊วย Dijon mustard jus ซอสมัสดาร์ด

Vegetarian dish — Contains nuts — Spicy — Surcharge 50% for half/full board Should you have any dietary restrictions or allergies, please inform our wait staff



